



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2024 " HERITAGE " CHÂTEAU MAÏME (MAIME)

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 45% Cinsault, 40% Grenache, 15% Syrah

Note de dégustation :

Robe pâle aux jolis reflets cuivrés. Nez de grande classe, fin et élégant. Caractère floral et fruité avec quelques nuances d'épices. Bouche ronde, généreuse avec une belle souplesse et un fruité charnu. Finale longue touche de réglisse ample avec une belle fraîcheur et un parfait équilibre.

Température de service : Entre 6 et 8 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Grillades de poissons, grosses crevettes, viandes blanches. Préparation moyennement corsée.

Commentaires du sommelier :

Grand Rosé de Provence, vin de repas possèdent du caractère, de la matière et un superbe équilibre. Une réussite absolue !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

